



HAAGSE HOPJES SLOF

INGREDIËNTEN

Groep 1

Ingrediënt

Kanomix

Boter

Ei (heel)

KG

1.000

0.315

0.125

Totaal gewicht: 1.440

METHODE

Alle ingrediënten mengen met de planeetmenger tot een homogeen deeg.

Deeg koelen tot het stevig is.

Kort doordraaien.

Rol kano deeg uit op 5 mm

Rol een pil Millionairs Caramel en leg deze op de deegplak. (50 gram)

Vul de ring met Haagse hopjes cake (op basis van Koffie koekjes cake)

Vulgewicht : 400 gram cake beslag

Receptuur cake:

450 gram Koffie met Koekjes Cakemix

450 gram Bloem (patent)

100 gram bruine basterd suiker

1250 gram Millionairs Caramel

635 gram gesmolten Boter



CONDITIES VOOR ETALEREN

Verpakken



CATEGORIE

Banket



GEBEURTENIS

Herfst



EINDPRODUCT

Cake, Gebak, Sloffen, Stukswerk,
Taart

625 gram heel Ei

Werkwijze:

Millionairs caramel iets afslappen in magnetron, boter smelten.

Caramel , ei en boter met elkaar mengen tot een homogene massa.

Vervolgens de rest van de grondstoffen toevoegen en 5 minuten in de eerste versnelling draaien met een vlinder.

Bakken : 160 °C, ca. 70 minuten.

Afwerking:

Wat afgeslapte Millionairs caramel op bovenkant strijken.

Direct decoreren met gebruneerde Amandelstiften.

Afwerken met caramel over de amandelstiften.